KALORIK

KALORIK

Combo sandwich/Waffle maker/Grill

Sandwichera/Goferera/Grill

Combi Croque-Gaufre-Grill

Sanduicheira/Wafer/Grelhador

KALORIK

USK CC 20575
USK CC 24293

120V~60Hz 700W

www.KALORIK.com

EN OPERATING INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following :

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use the handles.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect remove the plug from the wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
16. Do not leave unit unattended during use.

17. Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface. A fire may occur if sandwich maker is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
18. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
19. Be careful not to scratch the special coating of the cooking plates, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one.
20. To disconnect the appliance remove the plug from the wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

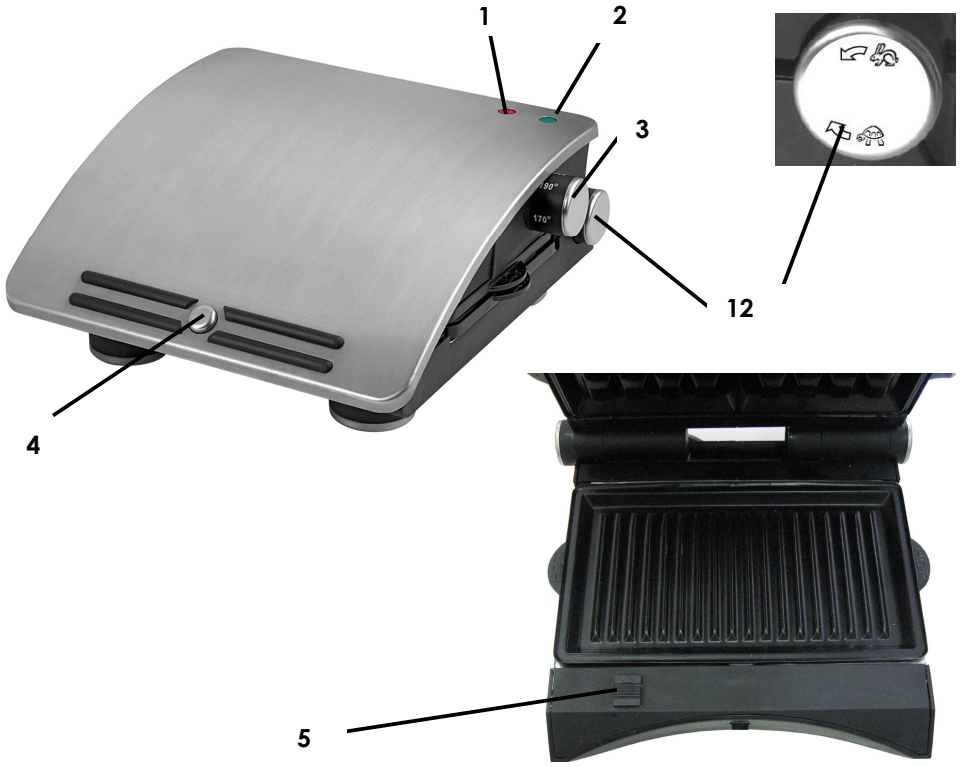
This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way**.
For appliances equipped with a standard plug, simply insert the plug into the outlet without paying attention to the way you plug it.

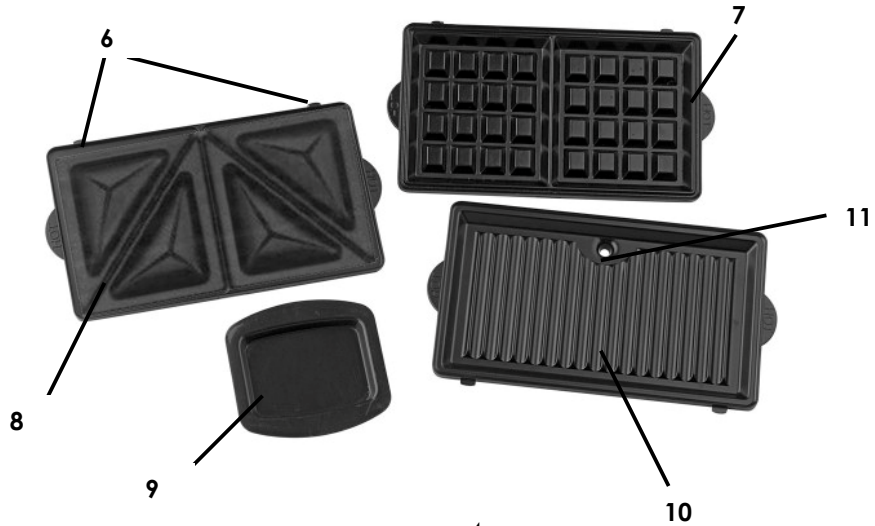
SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PART DESCRIPTION





1. Power light (red)
2. Ready light
3. Thermostat knob
4. Opening button
5. Plate release button
6. Plate locking lugs
7. Waffle plate
8. Sandwich plate
9. Grease collecting tray
10. Grill plate
11. Grease draining hole
12. Speed opening adjusting knob

BEFORE USE

The opening speed of the product may need to be adjusted to ensure it opens smoothly at a controlled speed. The knob (12) on the outside end of the right hand side hinge should be turned clockwise to reduce the speed or anticlockwise to increase the speed at which the product opens. The printed symbols are a reminder for the direction to turn it when adjusting the knob.

USE

- Before plugging in the appliance, put the thermostat knob in "**MIN**" position.
- To open the appliance, press the opening button (4).
- When using for the first time, wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry.
- To remove the baking plates, slide the release buttons (5) towards the plates and take out the baking plates.
- Place the desired plates in the appliance by inserting the plate locking lugs (6) in the plate locking openings and press on the plates till you hear a click.
- Close the appliance and plug it in. The red power light will come on, indicating that the appliance is live. In off position, the ready light will be out, but as soon as you choose the desired setting, it will come on, until the desired temperature is reached.

- The appliance is fitted with a thermostat knob, which allows you to select the ideal temperature for each plate set. The following settings can be selected:

MIN	OFF position
300°	Keep warm function
340°	Preheating
375°	Sandwich
MAX	Grill / Waffel

- Turn the thermostat knob (3) to the desired position. You may season the plates with butter, margarine or cooking fat. Since the appliance has a non-stick coated surface, the use of butter or oil is optional.
- **Protective coating burn off will cause smoking on first use. This is NOT harmful.**
- The ready light will go out when the cooking temperature is reached. During use, this ready light will come on and off regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.
- **WARNING: WHEN THE APPLIANCE IS IN USE, THE BAKING PLATES AS WELL AS THE METAL PARTS OF THE TOP COVER WARM UP AND CAN REACH A HIGH TEMPERATURE. DO NOT TOUCH THEM!**

!! TO AVOID BURNS, WAIT UNTIL THE APPLIANCE HAS TOTALLY COOLED DOWN BEFORE CHANGING THE PLATES.

Keep warm function

This function can be used to keep the food warm after the cooking time has elapsed, for example, if your second sandwich is ready while you are still eating the first one.

Sandwich function

- Insert the sandwich plates (8) in the appliance and close the lid.
- Turn the thermostat knob (3) to the 375° setting.
- Prepare your sandwich while the unit is heating.
- When the ready light goes out, fully open the appliance. Place a slice of bread in the bottom half with the buttered side against the plate.
- Fill the sandwich.
- Add the top slice with the buttered side up and carefully close the appliance. Do not force shut. Steam will be ejected from between the plates; make sure that fingers do not come into contact with it.
- Lock the two halves by pressing the lid down till it clicks.
- Your sandwich will be toasted in 3 to 5 min or longer to suit your taste. Open the appliance and remove sandwich using a plastic or wooden spatula. Never use a metal knife as this may damage the non-stick coating.
- Close the lid to preserve the heat until you are ready to toast the next sandwiches.
- Prepare additional sandwiches if desired while the others are cooking.
- Put the heat selector knob in "MIN" position and unplug the appliance when finished. Leave it open to allow it to cool down.

Grill function

- Insert the grill plates (10) in the appliance. Make sure you put the grill plate with the grease draining hole on the bottom of the appliance.
- Slide the grease collecting tray (9) between the front feet of the appliance so that it ends up below the grease draining hole. A small tab located underneath the appliance will block it in position. The tray is not fitted together with the appliance, so make sure you do not lift the appliance while cooking.
- Turn the thermostat knob to the MAX position.
- Lightly brush grids with butter, margarine or cooking oil to avoid that the foods stick to the plates.

- When the appliance has reached the desired temperature, it is, when the ready light goes out, open it and put the ingredients on the grill plate. Make sure the foods are not too thick, so that you can close the appliance. The cooking time depends on the type of food you are grilling. To avoid burning the ingredients, check regularly during the cooking process.
- When grilling is finished, put the thermostat knob in "MIN" position, unplug the appliance and leave it open to allow it to cool down.

Waffle function

- Insert the waffle plates (7) in the appliance.
- Turn the thermostat knob to the MAX position.
- Lightly brush grids with butter, margarine or cooking oil.
- When the ready light goes out, open the appliance and pour the batter evenly onto the bottom plate. Make sure not to overfill, otherwise the dough might flow over the edges of the plates.
- Close the lid. Do not hold it during baking, as escaping steam might burn.
- Do not open the cover for the first minute.
- Bake until golden brown, about 6 minutes.
- Remove the waffles with a plastic or wood spatula. Never use any sharp metallic objects, as this might damage the non-stick coating.
- When you have finished baking, put the thermostat knob in "MIN" position, unplug the cord from the outlet and leave the appliance open to cool.
- When using for the first time, discard the first two waffles you bake on the new grids.

Waffle recipes

SHORTBREAD WAFFLES
14 tbsp butter
1 cup sugar
4 eggs
twist of lemon
1 ½ cup of plain flour

YEAST WAFFLES
3 tbsp yeast
1 cup milk
9 tbsp butter
¼ cup sugar
6 eggs
twist of lemon
pinch of salt
3 cups of plain flour

TRADITIONAL WAFFLES
9 tbsp butter
¾ cup sugar
twist of lemon
pinch of salt
3 eggs
1 cup milk
2 cups of plain flour
1 tsp baking powder

CRISP WAFFLES
14 tbsp butter
¾ cup sugar
4 eggs
3 cups of plain flour
1 tbsp rum
few drops vanilla essence
2/3 to 3/4 cup water (not milk)

APPLE WAFFLES
11 tblsp butter
1 cup sugar
4 eggs
1 tsp baking powder
2 cups of plain flour
pinch of salt
small pinch of ground cloves
1 tsp cinnamon
2 apples peeled and diced

CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance and the plates to cool down.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- To clean the plates we advise you to take them out of the appliance. To do so, slide the release buttons towards the plates and take out the baking plates.

- If you remove them from the appliance, you can wash them under running water. However, if you let them in the appliance, wipe the plates with a damp cloth or towel. Dry them afterwards. Never place the plates into the dishwasher.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the non-stick coating.
- Do not immerse in water or any other liquid.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill this warranty card online, at the following address: **www.KALORIK.com**

This KALORIK product is warranted for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, the KALORIK product that, upon inspection by KALORIK, is proved defective, will be repaired or replaced, at KALORIK's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Consumer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product (or send it, postage prepaid), along **with proof of purchase** and indicating a **return authorization number** given by our Consumer Service Representatives, to the nearest authorized KALORIK Service Center (please visit our website at **www.KALORIK.com** or call our Customer Service Department for the address of the nearest authorized KALORIK Service Center).
If you send the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Consumer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 6:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Consumer Service department
Team International Group of America Inc
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call :

Toll Free (in the U.S.A.) : +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Siempre utilice las asas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato sea utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentre en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
7. No opere este y ningún aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser reemplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por una persona similar calificada.
8. El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No use en exteriores
10. No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
11. No coloque este aparato cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, o dentro de un horno caliente.
12. Cuando ase alimentos, tenga mucho cuidado cuando saque la bandeja o deseche grasa caliente.
13. Enchufe siempre primero el cable al aparato y después en el enchufe de la red eléctrica. Para desconectar el aparato, desenchúfelo.
14. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.

15. Asegúrese de que el espacio libre alrededor del aparato sea suficiente mientras esté en funcionamiento, a fin que el aire circule bien. En las superficies donde el calor pueda causar problemas, se recomienda usar un salvamanteles aislante.
16. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
17. Siempre use el producto sobre una superficie limpia, plana, dura y seca. No debe haber un material como por ejemplo un mantel o un plástico interpuesto entre la unidad y la superficie. Puede ocurrir un incendio si el aparato está en funcionamiento y se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicerías, paredes, etc.
18. Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con el alimento.
19. Procure no rallar el revestimiento especial de las placas de cocción, ya que en caso contrario podría encontrar partículas del revestimiento en la comida. Si es necesario raspar las placas, desenchufe el aparato y solamente una espátula de madera o plástico resistente al calor.
20. Para desconectar el aparato, desenchúfelo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN SOBRE EL ENCHUFE POLARIZADO

Algunos aparatos están provistos con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calza en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún así no calza, consulte a un servicio técnico cualificado. **No intente anular esta característica de seguridad.**
Para los aparatos provistos con un enchufe clásico, basta con insertar el enchufe en la toma de corriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE

El cable de alimentación del aparato es un cable corto a fin de disminuir el riesgo de accidentes (caídas al tropezar con él, etc.) Puede utilizar un alargador si es necesario.

- Asegúrese de que el nivel eléctrico del cable es igual o mayor que el indicado. Una extensión con un bajo nivel eléctrico correría el riesgo de sobrecalentarse y de estropearse.
- Para evitar riesgos colocar de forma tal que los niños no puedan jalarlo o tropezar con él.. Que no arrastre nunca por el suelo.

PARTES

1. Testigo luminoso de funcionamiento (rojo)
2. Testigo luminoso de temperatura
3. Termostato
4. Botón de abertura
5. Botón de desbloqueo de las placas
6. Ganchos de fijación de las placas
7. Placa para gofres
8. Placa para emparedado
9. Bandeja recogegrasa
10. Placa grill
11. Orificio de derrame de la grasa
12. Botón de ajuste de la velocidad de abertura

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Puede ser necesario ajustar la velocidad de abertura del aparato para que se abra suavemente. Gire el botón (12) que se encuentra en la extremidad de la bisagra derecha en el sentido de las agujas del reloj para reducir la velocidad de abertura y en el sentido contrario para aumentarla. Los símbolos le recuerdan el sentido cuando gire el botón para ajustar la velocidad.

UTILIZACIÓN

- Antes de enchufar el aparato, ponga el termostato en la posición "**MIN**".
- Para abrir el aparato, apriete el botón de abertura (4).
- Cuando utilice el aparato por primera vez, pase las placas con un paño humedecido.
- Para quitar las placas, deslice los botones de desbloqueo (5) hacia las placas y saque las placas.
- Ponga las placas que quiera utilizar en el aparato insertando los ganchos de fijación (6) en las entalladuras. Luego apriete las placas hasta oír un clic.
- Cierre el aparato y enchúfelo. El testigo luminoso rojo se enciende indicando que el aparato está funcionando. En posición apagado, el testigo luminoso de temperatura estará apagado, se encenderá una vez escogida la posición

deseada y quedará encendido hasta que la temperatura deseada esté alcanzada.

- Este aparato cuenta con un termostato que le permite seleccionar la temperatura adaptada a cada tipo de placa. Puede escoger la posiciones siguientes:

MIN	apagado
300°	posición para mantener caliente
340°	precalentamiento
375°	emparedado
MAX	grill / gofre

- Ponga el termostato (3) en la posición deseada. Ya que las placas son antiadherentes, no es obligatorio untarlas con mantequilla, margarina o otra grasa de cocción.
- **La primera vez que se enchufe el aparato, hace humo. Esto no es nocivo y desaparecerá rapidamente.**
- Una vez alcanzada la temperatura deseada, el testigo luminoso de temperatura se apaga. Durante su utilización este testigo luminoso se apagará y se encenderá regularmente. Eso significa que el termómetro regula la temperatura del aparato.
- **CUIDADO, DURANTE LA UTILIZACIÓN, LAS PLACAS, LAS PARTES METÁLICAS Y LA TAPA SE CALIENTAN. EVITE TOCAR ESTAS PARTES PARA EVITAR QUEMADURAS.**

!! ¡PARA EVITAR TODO RIESGO DE QUEMADURA, ESPERE SIEMPRE A QUE EL APARATO ESTÉ FRÍO ANTES DE CAMBIAR LAS PLACAS!

Función para mantener caliente

Esta función permite mantener los alimentos ya cocidos calientes. Por ejemplo, puede mantener su segundo emparedado caliente mientras come el primero.

Función emparedado

- Introduzca las placas emparedado (8) en el aparato y ciérrelo.
- Ponga el termostato (3) en la posición "375°".
- Prepare sus emparedados durante el calentamiento del aparato.
- En cuanto se apague el testigo luminoso de temperatura, abra el aparato por completo. Ponga una rodaja de pan inferior con el lado untado en mantequilla contra la placa de cocción.
- Ponga sobre esta la guarnición que desee.
- Coloque la rodaja de pan superior con el lado untado en mantequilla sobre la placa y cierre el aparato. Procure no entrar en contacto con el vapor podría salir de su aparato.
- Su emparedado estará hecho en 3 o 5 minutos, o más tiempo dependiendo de su gusto. Abra el aparato y retire el emparedado con la ayuda de una espátula de madera o de plástico. Nunca utilice un cuchillo de metal puesto que este estropearía el recubrimiento antiadherente.
- Cierre el aparato para mantener el calor de este hasta que introduzca otros emparedados.
- Le aconsejamos que vaya preparando el resto de los emparedados durante la cocción de los primeros.
- Ponga el termostato en la posición "MIN" y desenchufe el aparato después del uso. Deje el aparato abierto para que las placas enfríen.

Función grill

- Introduzca las placas grill (11) en el aparato. Asegúrese de colocar la placa con el orificio de derrame de la grasa en la parte inferior.
- Deslice la bandeja recogegrasa (9) entre los pies delanteros del aparato para que se encuentre debajo del orificio de derrame. Un pequeño gancho ubicado debajo del aparato la bloquea en la posición correcta. La bandeja no está acoplada en el aparato, entonces procure no levantar el aparato durante la cocción.

- Ponga el termostato en la posición “MAX”.
- Unte las placas con un poco de manteca, margarina o aceite.
- En cuanto el testigo luminoso de temperatura se apague, abra el aparato y coloque los alimentos en la placa inferior. Asegúrese de que los alimentos no estén demasiado gruesos, para que pueda cerrar el aparato sin forzar.
- El tiempo de cocción depende del tipo de alimentos que prepare y de sus gustos personales. Aconsejamos que compruebe con regularidad los alimentos durante la cocción para que no se quemen.
- Al final de la cocción, coloque el termostato en la posición “MIN”, desenchufe el aparato y déjelo abierto para que las placas enfríen.

Función gofre

- Introduzca las placas gofres (7) en el aparato y ciérrelo.
- Ponga el termostato en la posición “MAX”.
- En cuanto el testigo luminoso de temperatura se apague, abra el aparato y unte las placas con un poco de grasa.
- Eche la masa en las placas inferiores pero no en los lados y cierre el aparato. No ponga demasiada cantidad para que no transborde la mezcla.
- Cierre la tapa. No mantenga la tapa durante la cocción para evitar quemaduras con el vapor.
- No abra la tapa durante el primero minuto.
- El tiempo de cocción es de unos 6 minutos.
- Cuando el gofre esté cocido, sáquelo del aparato con una espátula de madera o de plástico. No utilice nunca utensilios puntiagudos o metálicos, porque podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
- Al final de la cocción, coloque el termostato en la posición “MIN”, desenchufe el aparato y déjelo abierto para que las placas enfríen.
- Cuando utilice el aparato por primera vez, tire los dos primeros gofres que cocine en las nuevas placas.

Recetas

BARQUILLOS DULCES Y CRUJIENTES
200 g de mantequilla
200 g de azúcar
4 huevos
raspadura de limón
200 g de harina

BARQUILLOS A LA LEVADURA
25 g de levadura de cerveza
¼ de litro de leche
125 g de mantequilla
50 g de azúcar
6 huevos
raspadura de limón
sal
375 g de harina

BARQUILLOS TRADICIONALES
125 g de mantequilla
150 g de azúcar
raspadura de limón
3 huevos
¼ litro de lecho
250 g de harina
1 cucharadita (de las de café) de levadura

BARQUILLOS CRUJIENTES
200 g de mantequilla
150 g de azúcar
4 huevos
350 g de harina
1 cucharada de ron
1 saquito de azúcar-vainilla
150-200 ml de agua (leche no)

BARQUILLOS DE MANZANA
150 g de harina
200 g de azúcar
4 huevos
½ cucharadita (de las de café) de sal
250 g de maicena
1 cucharada de clavos de girasol molidos
1 pizca de canela
2 manzanas peladas y cortadas a pequeños cubos

LIMPIEZA

- Tras el empleo y antes de su limpieza, desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- Limpie el exterior del aparato con la ayuda de un paño ligeramente humedecido, asegurándose de que no haya

humedad, aceite o grasa que se infiltre en las aeraciones que enfrían el aparato.

- Para limpiar las placas, puede dejarlas en el aparato o sacarlas. Para ello, deslice el botón de desbloqueo hacia las placas y sáquelas. Si las deja en el aparato, limpie las placas con la ayuda de un papel absorbente o de un paño suave (nunca con un estropajo). Si les quita del aparato puede lavarlas con agua corriente. No las ponga en el lavavajillas.
- Nunca limpie ni el interior ni el exterior con productos abrasivos ya que estos estropean el revestimiento antiadherente.
- Nunca introduzca el aparato en el agua u otro líquido.

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Carta de Registro de Producto adjunto para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Carta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar esa carta de garantía en línea a la dirección siguiente : **www.KALORIK.com**

A partir de la fecha de compra, ese producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación. Esa garantía no es transferable. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante ese périodo, el producto KALORIK que, después de una inspección por parte de KALORIK, se revela defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decide KALORIK, sin gastos por el consumidor. Si se envía un producto de reemplazamiento, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esa garantía no se aplica a los defectos debidos a una mala utilización por parte del comprador o del utilizador, a una negligencia, al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, a una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente de el que figura en el producto, a un desgaste normal, a modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o a un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, hojas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el utilizador.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a ese producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, se puede que las restricciones anteriormente mencionadas no se apliquen a Usted. Esa garantía le da derechos

legales particulares y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la tienda donde le compró : a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tuviera que estar reparado. Si hace falta una reparación, un representante puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta lo más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíalo, correctamente franqueado) así que **una prueba de compra** que menciona **el número de autorización de retorno**, indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK lo más próximo. (Visite nuestro sitio internet **www.KALORIK.com** o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo lo más próximo).
Si envía el producto, le rogamos añadan una letra que explica el defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a viernes, de las 9 a las 18 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente :

KALORIK Servicio al Consumidor
Team International Group of America Inc
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Sólo las letras se aceptan en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tienen número de autorización de retorno serán rechazados.

FR MODE D'EMPLOI

CONSIGNES DE SECURITE

1. **LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.**
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique de votre appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé pour le faire vérifier ou réparer.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Insérez toujours le cordon d'abord dans l'appareil et ensuite dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, débranchez-le.
14. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
15. Assurez-vous qu'il y a assez d'espace libre autour de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin qu'il y ait suffisamment de circulation l'air. Si vous utilisez l'appareil sur une surface où la

chaleur pose problème, il est conseillé de placer un support thermorésistant sous l'appareil.

16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
17. Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, dure et sèche. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux tels qu'une nappe ou du plastique entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
18. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
19. Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial des plaques de cuisson car il perdrait alors son caractère anti-adhésif. S'il est nécessaire de gratter les plaques, utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
20. Pour déconnecter l'appareil, débranchez-le.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

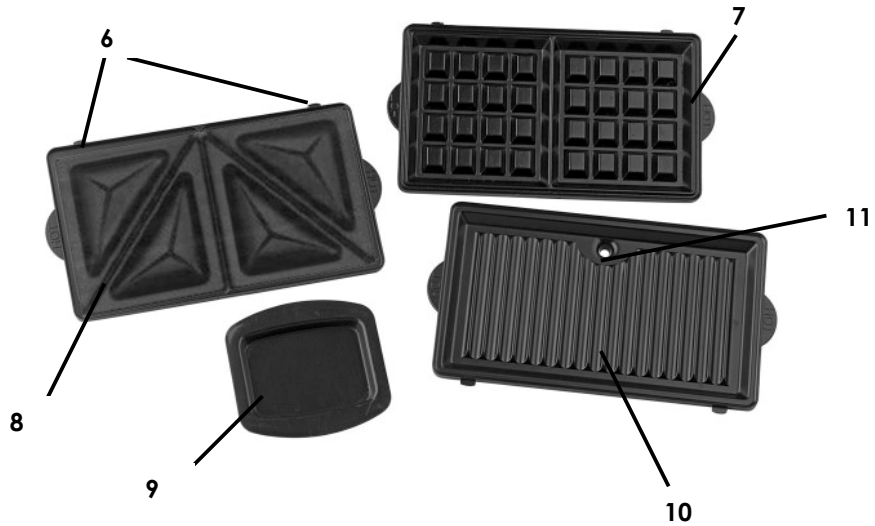
Certains appareils ont une prise polarisée (une des deux tiges métalliques est plus longue que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être introduite que d'une seule façon dans la fiche murale. Si cette prise ne rentre pas correctement dans la fiche, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et reconnu. **N'essayez jamais de modifier vous-même la prise polarisée.**
Pour les appareils équipés d'une prise standard, il suffit de brancher la prise dans la fiche murale.

CONSIGNES CONCERNANT LE CORDON

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

DESCRIPTION



USK CC 20575 CC 24293 100922

1. Témoin lumineux de mise sous tension (témoin rouge)
2. Témoin lumineux de température
3. Thermostat
4. Bouton d'ouverture
5. Bouton de déverrouillage des plaques
6. Ergots de fixation des plaques
7. Plaque gaufre
8. Plaque croque-monsieur
9. Plateau de récupération de graisse
10. Plaque grill
11. Orifice d'écoulement de graisse
12. Bouton de réglage de la vitesse d'ouverture

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Vous devrez peut-être régler la vitesse d'ouverture de l'appareil afin qu'il s'ouvre à une vitesse raisonnable. Tournez le bouton (12) situé à l'extrémité de la charnière droite dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse d'ouverture et dans le sens inverse pour l'augmenter. Les symboles vous rappelleront la direction dans laquelle vous devez tourner le bouton.

UTILISATION

- Avant de brancher l'appareil, mettez le thermostat sur la position arrêt "**MIN**".
- Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur le bouton d'ouverture (4).
- Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, essuyez les plaques avec un chiffon humide.
- Pour retirer les plaques, faites coulisser les boutons de déverrouillage (5) en direction des plaques et enlevez ensuite les plaques.
- Placez les plaques que vous désirez utiliser dans l'appareil en insérant les ergots de fixation (6) dans les encoches prévues à cet effet. Appuyez ensuite sur les plaques jusqu'au déclic.
- Fermez l'appareil et branchez-le. Le témoin lumineux rouge s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension. En position arrêt, le témoin lumineux de température sera éteint, il

s'allumera dès que vous aurez choisi la position désirée, et ce jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

- Cet appareil possède un thermostat qui vous permettra de sélectionner la température adéquate pour chaque type de plaques. Vous pouvez choisir les positions suivantes:

MIN	position arrêt
300°	position de maintien au chaud
340°	préchauffage
375°	croque-monsieur
MAX	gril / gaufre

- Mettez le thermostat (3) sur la position désirée. Les plaques étant anti-adhésives, l'utilisation de beurre est facultative mais vous pouvez, si vous le souhaitez, les enduire de beurre, de margarine ou de toute autre graisse de cuisson.
- **Lors de la première utilisation la couche anti-adhésive produira de la fumée. Celle-ci n'est pas nocive et s'estompera rapidement**.
- Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux de température s'éteindra. Pendant l'utilisation, ce témoin lumineux s'éteindra et se rallumera régulièrement. Cela signifie simplement que le thermostat règle la température de l'appareil.
- **ATTENTION, PENDANT L'UTILISATION, LES PLAQUES AINSI QUE LES PARTIES METALLIQUES DU COUVERCLE DEVIENNENT CHAUDES. NE LES TOUCHEZ PAS AFIN DE NE PAS VOUS BRULER.**

!! AFIN D'EVITER TOUT RISQUE DE BRULURE, ATTENDEZ TOUJOURS QUE L'APPAREIL AIT TOTALEMENT REFROIDI AVANT DE CHANGER LES PLAQUES.

Fonction de maintien au chaud

Cette fonction sert à maintenir les aliments déjà cuits au chaud. Par exemple, vous pouvez maintenir votre second croque-monsieur au chaud pendant que vous mangez le premier.

Fonction croque-monsieur

- Insérez les plaques croque-monsieur (8) dans l'appareil et fermez ce dernier.
- Mettez le thermostat (3) sur la position « 375° ».
- Pendant que l'appareil chauffe, préparez vos croque-monsieur.
- Dès que le témoin lumineux de température s'éteint, ouvrez entièrement l'appareil. Mettez une tranche de pain dans l'emplacement du bas avec le côté beurré contre la plaque de cuisson.
- Ajoutez la garniture.
- Mettez la tranche de pain du haut avec le côté beurré au-dessus et fermez l'appareil. Veillez à ne pas entrer en contact avec la vapeur qui s'échappera de votre croque-monsieur.
- Votre croque sera cuit en 3 à 5 minutes ou en plus de temps selon votre goût. Ouvrez l'appareil et retirez le croque-monsieur à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'instruments en métal car ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif.
- Refermez l'appareil afin de préserver la chaleur jusqu'à ce vous remettiez d'autres croque-monsieur.
- Nous vous conseillons de préparer d'autres croque-monsieur pendant la cuisson des premiers.
- Veuillez mettre le thermostat sur la position « MIN » et débrancher l'appareil après l'emploi. Laissez l'appareil ouvert pour que les plaques puissent refroidir.

Fonction grill

- Insérez les plaques grill (10) dans l'appareil. Veillez à placer la plaque avec l'orifice d'écoulement de graisse en bas.

- Faites coulisser le plateau de récupération de graisse (9) entre les pieds avant de l'appareil afin qu'il se trouve en dessous de l'orifice d'écoulement. Une petite patte située en dessous de l'appareil le bloquera dans la bonne position. Le plateau ne se fixe pas sur l'appareil, veillez donc à ne pas soulever l'appareil pendant la cuisson.
- Mettez le thermostat sur la position « MAX ».
- Graissez légèrement les plaques avec du beurre, de la margarine ou de l'huile.
- Dès que le témoin lumineux de température s'éteint, ouvrez l'appareil et placez les aliments sur la plaque inférieure. Assurez-vous que les aliments ne sont pas trop épais, de manière à ce que vous puissiez refermer l'appareil sans forcer.
- Le temps de cuisson dépend du type d'aliments que vous préparez ainsi que de vos goûts. Il est donc conseillé de vérifier l'état des aliments régulièrement pendant la cuisson pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Dès que la cuisson est terminée, mettez le thermostat sur la position « MIN », débranchez l'appareil et laissez-le ouvert afin que les plaques refroidissent.

Fonction gaufres

- Insérez les plaques gaufre (7) dans l'appareil et fermez ce dernier.
- Mettez le thermostat sur la position « MAX ».
- Dès que le témoin lumineux de température s'éteint, ouvrez l'appareil et badigeonnez les plaques avec un peu de matière grasse.
- Déposez un peu de pâte au milieu de l'appareil et refermez-le. Ne mettez pas trop de pâte sinon celle-ci risque de déborder sur les côtés.
- Fermez le couvercle. Ne le tenez pas pendant la cuisson afin d'éviter tout risque de brûlure avec la vapeur.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la première minute.
- Faites cuire selon vos goûts (environ 6 minutes).
- Lorsque la gaufre est cuite, retirez-la de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles pointus ou métalliques, car ceux-ci risqueraient d'abîmer le revêtement anti-adhésif des plaques.

- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, mettez le thermostat sur la position « MIN », débranchez l'appareil, et laissez-le ouvert afin que les plaques puissent refroidir.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, jetez les deux premières gaufres que vous faites cuire sur les nouvelles plaques.

Recettes

GAUFRES SABLEES
200 g de beurre
200 g de sucre
4 œufs
1 zeste de citron
200 g de farine

GAUFRES À LEVURE
25 g de levure de bière
¼ l de lait
125 g de beurre
50 g de sucre
6 œufs
1 zeste de citron
sel
375 g de farine

GAUFRES TRADITIONNELLES
125 g de beurre
150 g de sucre
1 zeste de citron
sel
3 œufs
¼ l de lait
250 g de farine
1 c. à c. de levure

GAUFRES CROUSTILLANTES
200 g de beurre
150 g de sucre
4 œufs
350 g de farine
1 c. à s. de rhum
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
150-200 ml d'eau (pas de lait)

GAUFRES AUX POMMES
150 g de beurre
250 g de sucre
4 œufs
½ c. à c. de sel
250 g de maïzena
1 c. à c. de levure
1 petite pincée de clous de girofle moulus
1 pincée de cannelle
2 pommes épluchées et coupées en petits cube

NETTOYAGE

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil et les plaques refroidissent totalement avant de les nettoyer.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infiltre pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Pour nettoyer les plaques, il est conseillé de les retirer au préalable. Pour cela, faites coulisser les boutons de déverrouillage des plaques et retirez ensuite les plaques.
- Si vous les enlevez de l'appareil, vous pouvez les laver à l'eau courante. Séchez-les bien. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle. Cependant, si vous les laissez dans l'appareil, nettoyez les plaques à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : **www.KALORIK.com**

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers le service après-vente le plus proche.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agrée le plus proche. (visitez notre site internet **www.KALORIK.com** ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé le plus proche).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du lundi au vendredi de 9h à 18h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Consumer Service Department
Team International Group of America Inc
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez:

Gratuitement: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

(P) MODO DE EMPREGO

PARA A SUA SEGURANÇA

1. **LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.**
2. Confirme se a tensão eléctrica que vai utilizar é igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
3. Não toque nas superfícies quentes. Utilize os punhos.
4. Para evitar riscos de electrocussão, nunca mergulhe o cabo da alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou outros líquidos.
5. Tenha particular atenção sempre que o aparelho esteja a ser utilizado com crianças por perto ou pessoas que tenham de ser vigiadas.
6. Retire o cabo da alimentação da ficha eléctrica mural sempre que o aparelho não esteja a ser utilizado ou antes de o limpar. Deixe arrefecer muito bem o aparelho antes de o limpar.
7. Não utilize o aparelho se este tiver o cabo da alimentação danificado ou a ficha estragada ou o próprio aparelho apresentar danos. Leve o aparelho a um centro de assistência técnica credenciado para verificar ou arranjar os danos que ele apresente.
8. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode originar riscos de incêndio, de electrocussão ou queimaduras.
9. Não utilize o aparelho ao ar livre.
10. Não deixe que o fio contacte com a mesa ou um computador e evite que ele toque numa superfície quente.
11. Não coloque o aparelho em cima ou perto de um queimador a gás ou eléctrico ou de um forno quente.
12. Seja muito prudente quando desloca um aparelho com óleo quente ou outros líquidos quentes.
13. Insira sempre o cabo da alimentação primeiro no aparelho e só depois na ficha eléctrica mural. Para desligar o aparelho, desligue-o da tomada fornecedora de corrente eléctrica.
14. Não utilize o aparelho para outros fins que aqueles para que foi concebido.

15. O aparelho tem de estar a funcionar em áreas bem arejadas. Em superfícies onde calor pode causar um problema, uma almofada quente isolada é recomendada.
16. Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças ou de pessoas que necessitem de ser vigiadas.
17. Sempre use o produto numa superfície limpa, plana, dura e seca. Não deve haver nenhum material tal como uma toalha de mesa ou plástico entre o aparelho e a superfície. Para evitar os riscos de incêndio durante o funcionamento do forno, não o tape e verifique que ele não entra em contacto com matérias inflamáveis como cortinados, parede forrada a papel, separadores etc.
18. Guarde o aparelho em locais seguros pois ele está em contacto com alimentos.
19. Na limpeza do aparelho, nunca utilize utensílios de metal porque os mesmo podem danificar o revestimento antiaderente. Use uma espátula de plástico ou madeira mas nunca use esfregões abrasivos.
20. Para desligar o aparelho, desligue-o da tomada fornecedora de corrente eléctrica.

GUARDAR AS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES PARA A FICHA POLARIZADA

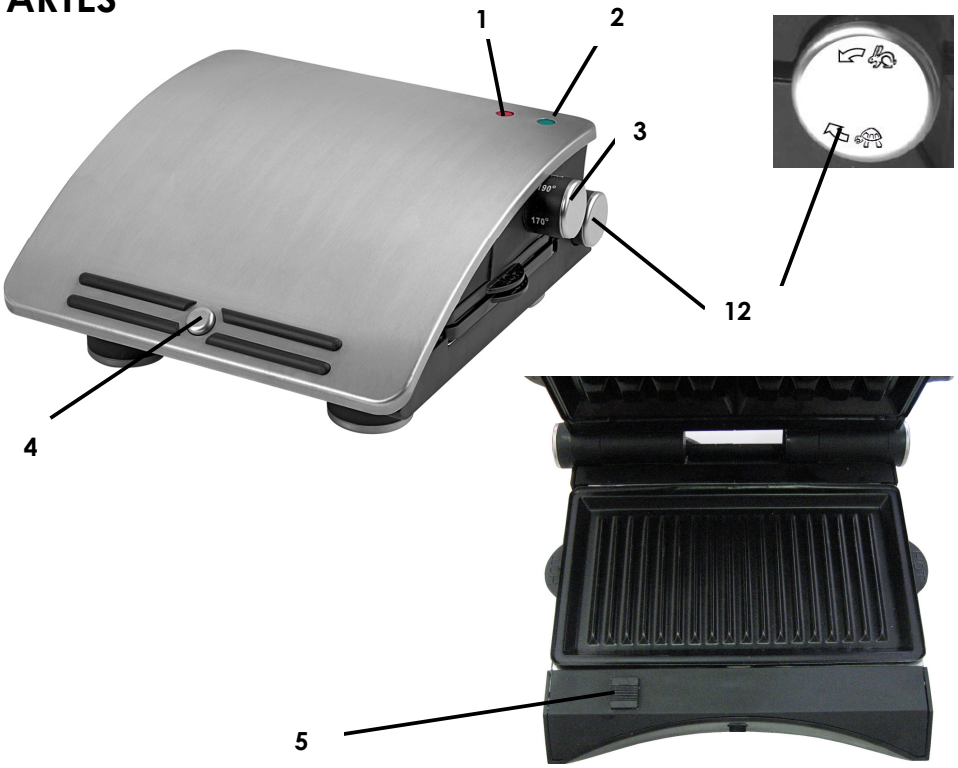
Alguns electrodomésticos têm ficha polarizada (uma das conecções é mais larga que outra). Para minimizar o risco de choque eléctrico , esta ficha terá de ser introduzida de um só modo na tomada polarizada que fornece a corrente eléctrica. Caso a ficha não encaixe na tomada eléctrica, inverta-a. Se mesmo assim não encaixar, contacte um electricista com carteira profissional. **Nunca tente alterar a ficha polarizada**.
Para os electrodomésticos com ficha standard, basta inserir a ficha na tomada eléctrica.

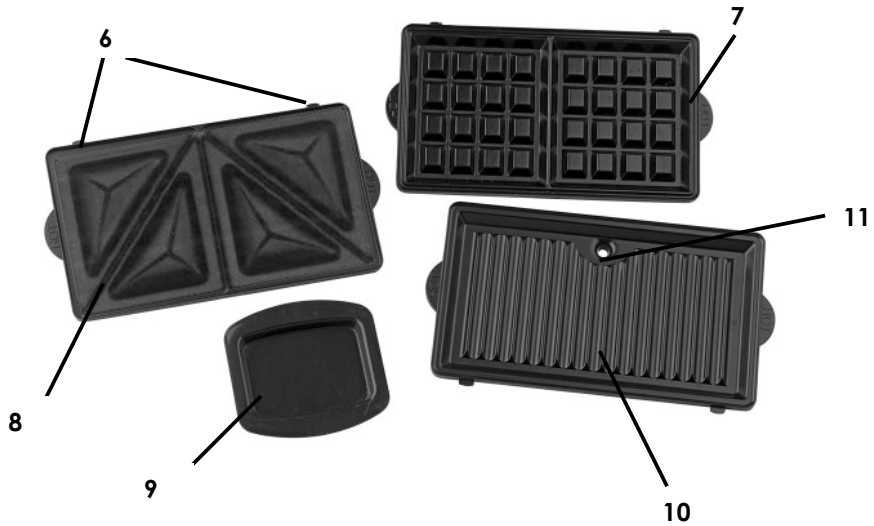
CABO DA ALIMENTAÇÃO CURTO

O cabo da alimentação é curto para diminuir riscos de acidentes como quedas ao pisar o cabo. Se necessário pode utilizar uma extensão mas :

- Confirme que a amperagem da extensão é igual ou superior à exigida pelo aparelho. Uma extensão que não obedeça aos requisitos do aparelho pode provocar sobre aquecimentos e dar origem a danos como riscos de incêndio.
- Evite os acidentes verificando que a extensão eléctrica não se encontra presa por exemplo à perna da mesa ou não tem fio terra.

PARTES





USK CC 20575 CC 24293 100922

1. Sinalizador de funcionamento (vermelha)
2. Sinalizador da temperatura
3. Termóstato
4. Botão de abertura
5. Botão para libertação das placas
6. Ganchos de fixação das placas
7. Placa para bolachas
8. Placa sanduicheira
9. Bandeja para recolha da gordura
10. Placa para grelhar
11. Orifício da evacuação da gordura
12. Botão de regulação da velocidade de abertura

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Pode ser necessário regular a velocidade da abertura do aparelho para que não se abra rápido demais. Rode o botão (12) que se encontra na extremidade da dobradiça direita no sentido dos ponteiros do relógio para reduzir a velocidade da abertura da tampa e no sentido contrario para a aumentar. Os símbolos lembram-lhe o sentido no qual tem que rodar o botão.

UTILIZAÇÃO

- Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica, coloque o termóstato na posição de desligado "**MIN**".
- Para abrir o aparelho, carregue no botão da abertura (4).
- Antes da primeira utilização, limpe as placas com um esfregão macio e húmido e seque-as.
- Para retirar as placas, deslize os botões de abertura (5) para as placas e retire as placas.
- Coloque as placas que deseja utilizar no aparelho inserindo os ganchos de fixação (6) nos encaixes. Comprima as placas até ouvir um click.
- Feche o aparelho e ligue a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica. O sinalizador luminoso vermelho acender-se-á indicando que o aparelho está ligado à corrente eléctrica. Na posição de desligado, o sinalizador da temperatura estará apagado, acender-se-á assim que se escolha a temperatura

desejada e assim permanecerá até que a temperatura escolhida seja alcançada.

- O aparelho tem um termóstato que permite escolher a temperatura perfeita para o tipo de placa que se estiver a utilizar. Pode escolher as posições seguintes:

MIN	posição de desligado
300°	posição para manter quente
340°	preaquecimento
375°	sanduicheira
MAX	grill / bolachas

- Coloque o termóstato (3) na posição desejada. As placas sendo anti aderentes não exigem a utilização de manteiga mas se o desejar pode-a utilizar assim como qualquer gordura indicada para cozinhar.
- **Na primeira utilização haverá libertação de fumos e cheiros com origem na cobertura** das placas. Não é nocivo e desaparecerão em pouco tempo.
- Assim que a temperatura escolhida seja alcançada o sinalizador da temperatura apagar-se-á. Durante a utilização o sinalizador apagar-se-á e acender-se-á com regularidade pelo facto do termóstato estar a regular a temperatura.
- **ATENÇÃO, DURANTE A UTILIZAÇÃO DO APARELHO, AS PLACAS BEM COMO AS PARTES METÁLICAS DA TAMPA AQUECEM. NUNCA TOQUE NAS PARTES DO APARELHO E EVITE AS QUEIMADURAS.**

!! PARA EVITAR QUALQUER RISCO DE QUEIMADURAS, ESPERE SEMPRE QUE O APARELHO ARREFEÇA TOTALMENTE ANTES DE TROCAR DE PLACAS OU NAS SUPERFÍCIES DO APARELHO.

FUNÇÃO DE MANTER QUENTE

Esta função permite manter os alimentos já preparados quentes. Por exemplo pode manter a segunda sanduíche quente enquanto come a primeira.

FUNÇÃO SANDUICHEIRA

- Coloque no aparelho as placas da sanduicheira (8) e feche o aparelho.
- Coloque o termóstato (3) na posição "375°".
- Enquanto o aparelho aquece prepare as sanduíches.
- Assim que o sinalizador luminoso da temperatura se apagar, abra completamente o aparelho. Coloque o pão no espaço com o lado da manteiga contra a placa.
- Junte os condimentos.
- Coloque a outra parte do pão por cima e com a parte da manteiga virada para a placa. Feche as placas. Tenha cuidado e não contacte com o vapor saído do aparelho. Evite queimaduras.
- A sanduiche ficará pronta em cerca de 3 a 5 minutos. Poderá utilizar mais tempo se o pretender. Abra o aparelho e retire a sanduíche com a ajuda de uma espátula de madeira ou de plástico que suporte o calor. Nunca utilize objectos metálicos que possam estragar o revestimento anti aderente das placas.
- Se vai preparar outras sanduiches volte a fechar o aparelho.
- Aconselhamos a preparação de outras sanduiches a seguir às primeiras.
- Assim que terminar a preparação das sanduiches coloque o termóstato na posição "MIN" e retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica. Deixe o aparelho aberto e deixe-o arrefecer totalmente.

FUNÇÃO GRILL

- Insira no aparelho as placas do grill (10). Tenha cuidado de colocar a placa com o orifício da evacuação da gordura na parte inferior do aparelho.

- Deslize a bandeja para recolha da gordura (9) entre os pés anteriores do aparelho para que fique por baixo do orifício da evacuação. Uma pequena saliência se encontra por baixo do aparelho para bloquear a bandeja na posição correcta. A bandeja não está fixada ao aparelho, então tenha cuidado de não levantar o aparelho durante a cozedura.
- Coloque o termóstato na posição "MAX".
- Unte ligeiramente as placas com manteiga, margarina ou óleo.
- Assim que o sinalizador da temperatura se apagar, abra o aparelho e coloque os alimentos sobre a placa inferior. Certifique-se que os alimentos têm a espessura ideal e tamanho para que o aparelho feche sem esforço.
- O tempo da preparação dos alimentos depende do tipo de alimentos que se estiver a preparar e do próprio gosto. Durante a preparação dos alimentos estes têm de ser vistos regularmente para que não se queimem.
- Assim que a preparação dos alimentos esteja terminada, rode o termóstato para a posição "MIN" e retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica. Deixe o aparelho aberto e deixe-o arrefecer totalmente.

FUNÇÃO BOLACHAS

- Coloque no aparelho as placas para bolachas (7).
- Coloque o termóstato na posição "MAX".
- Unte as placas com manteiga, margarina ou óleo.
- Assim que o sinalizador da temperatura se apagar, abra o aparelho.
- Deposite um pouco de pasta no meio das placas e feche-as. Não coloque muita pasta pois ela sairá pelos lados do aparelho.
- Feche a tampa. Não a mantenha durante a cozedura. Evite queimaduras com o vapor.
- Não abra a tampa durante o primeiro minuto.
- Prepare as bolachas a seu gosto (o tempo de preparação é cerca de 6 minutos).
- Logo que a bolacha esteja preparada retire-a do aparelho com a ajuda de uma espátula em madeira ou em plástico que suporte o calor. Nunca utilize objectos de pontas ou metálicos pois danificam o revestimento das placas.

- Assim que deixar de utilizar o aparelho, rode o termóstato para a posição "MIN" e retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica. Deixe o aparelho completamente aberto e deixe-o arrefecer totalmente.
- Se utilizar o aparelho pela primeira vez, deite as duas primeiras bolachas que cozinhe nas novas placas.

RECEITAS

BOLACHAS
200 g de manteiga
200 g de açúcar
4 ovos
1 raspa de limão
200 g de farinha

BOLACHAS COM FERMENTO
25 g de levedura de cerveja
¼ l de leite
125 g de manteiga
50 g de açúcar
6 ovos
1 raspa de limão
sal
375 g de farinha

BOLACHAS TRADICIONAIS
125 g de manteiga
150 g de açúcar
1 raspa de limão
sal
3 ovos
¼ l de leite
250 g de farinha
1 c. à c. de fermento

BOLACHAS ESTALADIÇA
200 g de manteiga
150 g de açúcar
4 ovos
350 g de farinha
1 c. à s. de rhum
1 saqueta de açúcar com aroma de baunilha
1 saqueta de fermento
150-200 ml de água (não leite)

BOLACHAS DE MAÇA
150 g de manteiga
250 g de açúcar
4 ovos
½ c. à c. de sal
250 g de maizena
1 c. à c. de fermento
1 pitada de pontas de cogumelos
1 pitada de canela
2 maçãs descascadas e cortada em pequenos cubos

LIMPEZA

- Antes de limpar as placas desligue o aparelho, retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica e deixe o aparelho completamente aberto. Deixe arrefecer totalmente as placas e as superfícies quentes do aparelho.
- Limpe o exterior do aparelho com a ajuda de esfregão macio e ligeiramente húmido. Não deixe que a humidade, óleo ou outra gordura se infiltre nas aberturas de arrefecimento do aparelho.
- Para limpar as placas aconselha-se retirá-la do aparelho. Para isso deslize os botões de abertura das placas (5) e retire de seguida as placas.
- Se as placas estiverem retiradas do aparelho pode as lavar em água corrente. Seque-as muito bem. Nunca as ponha na máquina de lavar a louça. Caso limpe as placas com elas no aparelho utilize na limpeza papel absorvente ou um esfregão macio.
- Nunca limpe o aparelho (exterior ou interior) com a ajuda de produtos abrasivos já que estes danificarão o revestimento do aparelho.
- Nunca utilize objectos de pontas ou metálicos pois danificará o revestimento do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em outros líquidos.

GARANTIA

Sugerimos o preenchimento completo e o reenvio rápido do Product Registration Card para confirmarmos a data da compra do produto. Contudo, o não envio do Product Registration Card não é condição de perda de garantia. Pode preencher a garantia através do nosso site : **www.kalorik.com**

O produto da marca KALORIK tem a garantia de uma ano após a data de compra contra componentes e fabrico defeitosos. A garantia diz respeito a um produto com uma referência precisa. Guarde o talão de compra. O talão de compra é exigido para acionar a garantia.
Durante o periodo de garantia, o produto da marca KALORIK , após verificado pela KALORIK, se se confirmar o defeito, será reparado ou substituído, por decisão da KALORIK, sem encargos para o consumidor. No envio de um produto de substituição, este tomará a garantia do produto substituido.

A garantia não se aplicará a nenhum defeito com origem em danos causados pelo comprador ou utilizador, negligência, o não respeito pelas instruções e informações do manual de instruções, uso de corrente ou voltagem diferente da indicada na placa sinalética do aparelho, usos ou condições de utilização não aconselhados, reparações ou alterações não permitidas pela KALORIK, ou usos que não os domésticos. Não estão cobertos pela garantia acessórios em vidro, copos e taças em vidro, filtros, cestos, lâminas,batedores, comandos manuais e acessórios em geral. De igual forma a garantia não cobre acessórios perdidos pelo comprador ou utilizador.

TODA A GARANTIA A PRODUTOS COM VALOR COMERCIAL OU A APARELHOS FITNESS TÊM A GARANTIA DE IGUAL MODO LIMITADA A UM ANO DE GARANTIA.

Alguns estados não permitem o prolongamento da garantia ou não aceitam a exclusão de danos acidentais ou provocados, pelo que as limitações acima indicadas podem não se aplicar ao seu caso. A

garantia dá direitos legais específicos, e também pode ter outros direitos que variam de estado para estado.

Caso o aparelho avarie dentro da garantia acima dos 30 dias da data de compra efectiva, não devolva o aparelho ao estabelecimento onde o comprou: muitas vezes, o nosso Consumer Service Representatives pode ajudar a resolver o problema sem necessitar do serviço de apoio ao cliente. Se o serviço pós venda for necessário, o Consumer Service Representatives pode confirmar que o aparelho está dentro da garantia e indicar o serviço de apoio ao cliente mais próximo.

Se for este o caso, traga o produto (ou envie-o por correio pré-pago), junte o **talão de compra** e indique **o número de reenvio autorizado** fornecido pelo nosso Consumer Service Representatives, para que o KALORIK Service Center autorizado mais próximo o atenda. (Por favor consulte o nosso website at **www.kalorik.com**ou contacte o nosso Customer Service Department para lhe dar a morada do KALORIK Service Center autorizado mais perto)
Caso o produto seja enviado para o KALORIK Service Center , por favor junte carta com a explicação da natureza da reclamação.

Caso tenha questões adicionais a colocar, por favor contacte o nosso Consumer Service Department, por favor veja informações abaixo indicadas, de segunda feira a sexta feira das 9:00am às 6:00pm (EST). Por favor anote que as horas podem alterar.
Caso nos deseje escrever, por favor envie a correspondência para:

KALORIK Consumer Service department
Team International Group of America Inc
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou contacte-nos por telefone :

Chamada grátis: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Toda a correspondência só é aceite na morada acima indicada. Envelopes e caixas que não tenham número de reenvio autorizado serão recusados.

USK CC 20575 CC 24293 100922

K100922

www.KALORIK.com